

TACCHINO AL SALTO ALLE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di melanzane
- 1 limone
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 200 g di cipolle
- 1000 g di scaloppine di tacchino
- 1 cucchiaio di farina
- sale
- pepe
- 1/4 bicchiere di cherry
- 25 cl di brodo

Sbucciate le melanzane, tagliatele a fette.

Cospargetele subito di limone, affinché non anneriscano.

Cospargete d'olio il fondo e le pareti della pentola.

Rosolate leggermente le cipolle tagliate a quarti, a pentola coperta.

Tagliate le scaloppine di tacchino in cubetti regolari.

Versateli nella pentola, fateli rosolare su tutti i lati, cospargeteli di farina, mescolate.

Lasciate dorare per alcuni minuti.

Salare e pepare.

Bagnate con cherry e lasciate evaporare un attimo.

Aggiungete le melanzane.

Bagnate col brodo, mescolate e coprite.

Lasciar cuocere a fuoco lento per 30 minuti.